

Besan Chilla

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 6/10

Besan chilla, nohut unlu hamuru tavada ince pişirerek baharatlı bir Hint kahvaltıkrepine dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Nohut unu
- 1 su bardağı Su
- 0.5 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

1. Nohut unu bazı hamuru akışkan ama yoğun kıvamda yapın.
2. Tavayı orta ateşte ısıtıp ince bir tabaka halinde hamur yayın.
3. Chilla'ın her yüzü beneklenene kadar 2-3 dakika pişirin.
4. Servis edin.
5. İkinci turu da aynı şekilde hazırlayın.

PÜF NOKTASI

Hamura 1-2 yemek kaşığı ek su bırakmak ince ve düzgün pişen chilla verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil chutney koyup chillaları tavadan çıkarıp sıcak servis edin.